

# RESTAURATION COLLECTIVE



## MA MISSION

- Préparer les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.
- Participer à l'accompagnement du public, jeune et adulte, pendant le temps de restauration.
- Entretien des locaux et le matériel.

## MON LIEU DE TRAVAIL

Etablissements scolaires, structures d'hébergement,...

## ET POURQUOI PAS MOI ?

### MES DIFFERENTES ACTIVITES POSSIBLES

- **Préparer les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective :**
  - Evaluer la qualité des produits de base.
  - Assurer la préparation, la finition et la présentation des produits culinaires.
  - Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvement d'échantillons...).
  - Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation...).
- **Participer à l'assistance et à l'accompagnement du public, jeune et adulte, pendant le temps du repas :**
  - Nettoyer les tables, mettre le couvert et desservir.
  - Participer à l'accueil et au service des repas.
- **Entretien des locaux et le matériel :**
  - Ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine.
  - Laver les sols de la cuisine et du réfectoire : passer le balai et la serpillière quotidiennement, la centrale 2 fois par semaine et effectuer le grand ménage selon la demande.
  - Nettoyer la vaisselle et les ustensiles (prélavage manuel et machine).
  - Entretien et nettoyer le matériel de cantine (le four, la gazinière et les éviers, la friteuse, la poubelle, la hotte, les meubles inox, les portes et tiroirs, le réfrigérateur et le congélateur...)
  - Effectuer l'entretien du linge de travail (linge de table, vêtements de travail,...).

### SAVOIR-ETRE :

- Etre ponctuel
- Etre disponible et courtois pendant la durée du service
- S'adapter à l'équipe et respecter les consignes de sa hiérarchie
- S'intéresser à son poste de travail et poser les questions nécessaires

### SAVOIR-FAIRE :

- Connaître les techniques de production culinaire simples
- Appliquer les procédures et modes opératoires en vigueur
- Adapter son rythme de travail aux exigences de la production et du service